СЕМЬ ПОВАРЯТ

БУТЕРБРОДЫ

БУТЕРБРОДЫ

СОДЕРЖАНИЕ

Тосты с креветками 4
Бутерброд с брынзой и луком 5
Бутерброд с сыром и тыквой 6
Бутерброды с куриным филе 7
Бутерброд по-уральски 8
Бутерброд со скумбрией холодного копчения 9
Бутерброд с жареной рыбой 10
Бутерброд с ветчиной 11
Полосатый бутерброд с овощами 12
Горячий бутерброд с сардинами 13
Горячая сельдь с гренками 14
Горячий бутерброд «ассорти» 15
Сэндвич с рыбой 16
Полосатый бутерброд с сыром и колбасой 17
Башня из сэндвичей 18
Бутерброд-рулет с семгой 19
Бутербродный торт с копченой рыбой 20
Бутерброд-рулет с мясом и сыром 21
Бутербродный торт с паштетом 22
Бутербродный торт с окороком и сыром 23
Торт «бутербродный» 24
Бутерброды-мозаика 25
Бутерброд с брынзой и картофелем 26
Канапе с сыром 27
Канапе с килькой 28
Канапе с креветками 29
Канапе с бужениной и ветчиной 30
Канапе «Люсиль» 31

150 килокалорий
155–250 килокалорий
255–300 килокалорий

на 4 порции

- хлеб пшеничный без корки 4 ломтика
- креветки вареные 250 г
- фасоль стручковая свежая или мороженая 150 г
- маргарин 2 ст. ложки
- салат-латук
- зелень укропа

для соуса:

- сметана 100 г
- сок лимонный 1 ч. ложка
- цедра лимонная тертая ½ ч. ложки

■ Креветок очистите. Фасоль отварите в подсоленной воде, чтобы она стала мягкой, но не разварилась. Слейте воду.

■ Смешайте все ингредиенты для соуса. Добавьте соль и перец по вкусу.

■ Ломтики хлеба поджарьте и смажьте маргарином. На каждый ломтик положите несколько стручков фасоли, сверху полейте соусом, а затем уложите креветок. Оформите веточками укропа и листьями салата-латука.

ТОСТЫ С КРЕВЕТКАМИ

• Время приготовления 20 минут •

БУТЕРБРОД С БРЫНЗОЙ И ЛУКОМ

на 4 порции

- хлеб ржаной 4 ломтика
- брынза 3 ст. ложки
- морковь вареная 2 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- зелень укропа

■ Брынзу разотрите.

■ Добавьте пюре из моркови, растертые яичные желтки, зелень укропа, перец и рубленый лук, спассерованный на масле. Тщательно перемешайте.

■ Полученной массой смажьте ломтики хлеба, сверху посыпьте рублеными белками. Оформите зеленью.

• Время приготовления 15 минут •

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С ПАШТЕТОМ

на 8—10 порций

- хлеб пшеничный 1 булка
- паштет готовый 250—300 г
- масло сливочное 250 г
- маслины без косточек 8—10 шт.
- зелень

для наполнителей:

- зелень рубленая 300 г
- кетчуп острый 2 ст. ложки

■ С хлеба срежьте корки, придав ему форму прямоугольной заготовки. Разрежьте булку поперек на пять пластов, смажьте их маслом, затем паштетом и паштетом с наполнителями, чередуя по цвету, и уложите друг на друга. Сверху положите небольшой гнет и поставьте в холодильник.

■ Перед подачей смажьте паштетом верхний пласт и бока торта. Зеленью присыпьте боковую поверхность и разрежьте торт на отдельные порции, затем уложите в виде целого на блюдо.

■ Каждую порцию оформите маслом, маслинами, зеленью.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

на 10 порций

- хлеб ржаной 300 г
- хлеб пшеничный 300 г
- окорок вареный 100 г
- сыр твердый или овощи 100 г
- масло сливочное 300 г
- желтки вареных яиц 3 шт.
- лимон 1 шт.
- лук зеленый 1 пучок
- зелень укропа и петрушки рубленая по 2 ст. ложки

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С ОКОРОКОМ И СЫРОМ

■ Хлеб без корки разрежьте по горизонтали на 4 пласта толщиной 0,5 см. При приготовлении торта чередуйте пласты пшеничного и ржаного хлеба.

■ Первый пласт хлеба смажьте массой из мелко нарезанного окорока, смешанного с ¼ нормы масла. Накройте вторым пластом и выложите на него смешанную с ¼ нормы масла мелко нарезанную зелень. Третий пласт смажьте смешанными еще с ¼ нормы масла протертыми яичными желтками. Сверху положите оставшийся пласт хлеба.

■ Бока и верх торта смажьте оставшимся маслом, посыпьте тертым сыром или мелко нарезанными овощами (редис, сладкий перец, огурцы или помидоры).

■ Оформите ломтиками лимона, зеленым луком и зеленью.

• Время приготовления 40 минут •

на 10 порций

- булка хлеба круглая 1 шт.
- шпроты 150 г
- ветчина 140 г
- кальмары вареные 100 г
- масло сливочное 100 г
- сыр швейцарский 80 г
- яйца вареные 2 шт.
- помидор 1 шт.
- майонез 3 ст. ложки
- горчица 2 ч. ложки
- соус хрен готовый 2 ст. ложки
- сметана 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль
- лук зеленый 1 пучок
- зелень петрушки и укропа рубленая по 2 ст. ложки

ТОРТ «БУТЕРБРОДНЫЙ»

Для массы из ветчины 1 яйцо и ветчину мелко порубите, добавьте 20 г масла, ½ нормы горчицы, соль, перец и тщательно перемешайте.

Для массы из сыра 1 яйцо и сыр протрите, добавьте 30 г масла, горчицу и перемешайте.

Срежьте с хлеба корку, отрежьте круг толщиной 1,5 см и смажьте его оставшимся маслом.

Наметьте пять кругов. Первый посыпьте рубленым зеленым луком. Следующий смажьте соусом хрен, смешанным со сметаной, и выложите кальмаров. В третий уложите массу из ветчины, в четвертый – массу из сыра, в последний – шпроты.

Боковую поверхность торта смажьте майонезом, оформите помидором, рубленой зеленью.

• Время приготовления 40 минут •

БУТЕРБРОДЫ-МОЗАЙКА

на 4 порции

- хлеб ржаной 4 ломтика
- хлеб пшеничный 4 ломтика
- сыр твердый 100 г
- ветчина 100 г
- огурец свежий или соленый 1 шт.
- морковь вареная 1 шт.

Из равных по толщине ломтиков хлеба выемкой вырежьте часть мякиша. Этой же выемкой вырежьте кусочек ветчины, сыра, огурца или моркови и вставьте в образовавшееся отверстие в хлебе. Важно, чтобы толщина ломтиков хлеба и продукта была одинаковой.

Вставки можно сделать также из разных видов хлеба: в пшеничный вставить фигурку из ржаного хлеба, а в ржаной – такую же фигурку из пшеничного. При приготовлении этих бутербродов руководствуйтесь собственной фантазией, подбирая продукты по вкусу и цветовой гамме.

• Время приготовления 30 минут •

на 4 порции

- хлеб ржаной 4 ломтика
- брынза 3 ст. ложки
- масло сливочное 3 ст. ложки
- картофель крупный вареный 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- яйцо 1 шт.
- перец черный молотый по вкусу
- листья зеленого салата 4 веточки
- зелень укропа 4 веточки

■ Брынзу хорошо разотрите, перемешайте с маслом, мелко рубленным репчатым луком, натертым на крупной терке картофелем, сырым яйцом и перцем.

■ Хлеб смажьте полученной массой, поместите в горячую духовку и запекайте до образования румяной корочки.

■ Подавайте на листьях салата, оформив зеленью.

БУТЕРБРОД С БРЫНЗОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

• Время приготовления 30 минут •

КАНАПЕ С СЫРОМ

на 4 порции

- батон багет 300 г
- сыр 210 г
- масло сливочное 40 г
- томатная паста 20 г

■ Батон нарежьте ломтиками, обжарьте на части масла, охладите.

■ Для масляной смеси половину части масла разотрите с томатной пастой.

■ Полученные гренки смажьте тонким слоем оставшегося масла и положите на них по ломтику сыра такой же формы и размера. Оформите канапе, выпустив на них из фасонной трубочки немного приготовленной масляной смеси, посыпьте тертым сыром.

• Время приготовления 20 минут •

КАНАПЕ С КИЛЬКОЙ

на 4 порции

- хлеб ржаной 300 г
- филе соленой или маринованной кильки 80 г
- масло сливочное 60 г
- яйцо вареное 1 шт.
- огурец 1 шт.

■ Хлеб нарежьте кружочками толщиной 0,5 см, обжарьте на части масла.

■ Смажьте гренки оставшимся маслом, сверху уложите кружки огурца, затем кружочки яйца, вокруг которых оберните филе кильки.

• Время приготовления 20 минут •

КАНАПЕ С КРЕВЕТКАМИ

на 4 порции

- крекеры 16 шт.
- креветки вареные очищенные 16 шт.
- масло сливочное 4 ст. ложки
- перец красный молотый 1 ч. ложка
- укроп рубленый 3 ст. ложки

■ Смажьте крекеры маслом и посыпьте красным перцем и укропом.

■ На середину каждого крекера уложите очищенных креветок.

• Время приготовления 15 минут •

КАНАПЕ С БУЖЕНИНОЙ И ВЕТЧИНОЙ

на 4 порции

- хлеб пшеничный 300 г
- буженина 60 г
- ветчина 60 г
- масло сливочное 30 г
- огурец маринованный 1 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- зелень укропа или петрушки

■ Хлеб нарежьте кружочками, квадратами, ромбами и обжарьте на масле.

■ К гренкам с помощью бутербродных шпажек прикрепите ломтики мясных продуктов, огурца и перца. Оформите канапе зеленью.

• Время приготовления 25 минут •

на 4 порции

- мякоть вареного цыпленка 120 г
- язык вареный 25 г
- хлеб пшеничный 70 г
- масло сливочное 30 г
- горчица 5 г
- майонез 50 г
- соль по вкусу
- виноград 200 г
- зелень укропа и петрушки по 4 веточки

КАНАПЕ «ЛЮСИЛЬ»

■ Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. Круглой выемкой вырежьте кружки и обжарьте их на части масла. Оставшееся сливочное масло разотрите с горчицей и смажьте гренки полученной масляной смесью.

■ Мякоть цыпленка мелко порубите, посолите, заправьте майонезом и уложите на одну половину гренок. На другую половину положите рубленый язык. Оформите виноградом и зеленью.

• Время приготовления 30 минут •

БУТЕРБРОД С СЫРОМ И ТЫКВОЙ

на 4 порции

- хлеб ржаной 4 ломтика
- тыква 100 г
- сыр тертый 3 ст. ложки
- масло сливочное 4 ст. ложки
- листья зеленого салата
- зелень петрушки

■ Тыкву нарежьте и отварите в небольшом количестве воды до готовности, протрите.

■ Масло разотрите с тертым сыром, добавьте пюре из тыквы, перемешайте, смажьте полученной массой ломтики хлеба.

■ Выложите бутерброды на листья салата. Оформите зеленью.

• Время приготовления 40 минут •

БУТЕРБРОДЫ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

на 4 порции

- хлеб 4 ломтика
- филе отварной курицы 2 шт.
- масло сливочное 60 г
- майонез 4 ч. ложки
- соль

■ Куриное филе нарежьте мелкими кубиками.

■ Ломтики хлеба смажьте тонким слоем масла, поверх масла ровным слоем уложите куриное филе, посолите, полейте майонезом.

■ Бутерброды запекайте в духовке или микроволновой печи до образования румяной корочки.

■ Подавайте горячими к коктейлю, чаю, кофе.

• Время приготовления 20 минут •

на 2 порции

- хлеб ржаной 4 ломтика
- сыр плавленый 2 ст. ложки
- лосось копченый 12 ломтиков по 10 г
- лук репчатый фиолетовый 2 головки
- маслины без косточек 2 шт.
- оливки фаршированные 2 шт.

■ Смажьте ломтики хлеба толстым слоем мягкого сыра.

■ Сложите каждый ломтик лосося пополам и 3 таких ломтика уложите на слой сыра. Сверху положите очищенный и нарезанный тонкими кольцами лук, маслины и оливки.

БУТЕРБРОД ПО-УРАЛЬСКИ

• Время приготовления 15 минут •

БУТЕРБРОД СО СКУМБРИЕЙ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

на 4 порции

- хлеб 4 ломтика
- филе скумбрии холодного копчения 8 ломтиков по 20 г
- огурец 4 кружочка
- масло сливочное 2 ст. ложки
- помидор 1 шт.
- яйцо вареное 1 шт.

■ Ломтики хлеба смажьте маслом. На середину каждого ломтика уложите кружочек огурца, на него – по 2 ломтика рыбы.

■ Оформите нарезанными дольками помидором и яйцом.

• Время приготовления 15 минут •

БУТЕРБРОД С ЖАРЕНОЙ РЫБОЙ

на 4 порции

- хлеб 4 ломтика
- филе рыбы жареное 2 шт.
- хрен готовый 3 ч. ложки
- лимон 4 ломтика
- маслины без косточек 8 шт.
- оливки 4 шт.
- зелень петрушки

■ Смажьте ломтики хлеба хреном.

■ На ломтики хлеба уложите разрезанные пополам филе жареной рыбы.

■ Оформите веточками петрушки, маслинами, оливками и лимоном.

• Время приготовления 10 минут •

на 1 порцию

- батон 2 ломтика
- ветчина 100 г
- масло сливочное 20 г
- горчица готовая ½ ч. ложки
- яйцо вареное 2 шт.
- огурец маринованный 1 шт.
- спаржа консервированная 6 стеблей
- лук репчатый красный 2 головки
- зелень

■ Масло взбейте с горчицей и смажьте полученной масляной смесью ломтики батона.

■ Ветчину тонко нарежьте, сверните кулечками или рулетиками и уложите на ломтики батона.

■ Оформите бутерброды кружочками яйца, спаржей, ломтиками огурца, колечками лука и веточками зелени.

БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ

• Время приготовления 15 минут •

ПОЛОСАТЫЙ БУТЕРБРОД С ОВОЩАМИ

на 1 порцию

- хлеб ржаной или зерновой 1 большой ломоть
- картофель вареный 1 шт.
- морковь вареная 1 шт.
- свекла вареная 1 шт.
- лук зеленый 30 г
- зеленый горошек консервированный 1 ст. ложка
- смесь масляная 2 ст. ложки
- сметана или майонез 1–1½ ст. ложки
- соль

■ Овощи нарежьте мелкими кубиками и заправьте по отдельности небольшим количеством сметаны или майонеза, посолите.

■ С ломтика хлеба срежьте корочку и смажьте его какой-либо масляной смесью (масло с зеленью, горчицей, томатной пастой или хреном).

■ Уложите овощи на хлеб рядами, перемежая рубленым зеленым луком.

■ Перед подачей разрежьте бутерброд на небольшие квадраты или треугольники.

• Время приготовления 20 минут •

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С САРДИНАМИ

на 6 порций

- хлеб без корки 6 ломтиков
- сардины консервированные в масле 300 г
- помидоры 3 шт.
- чеснок 1 зубчик
- маргарин 3 ст. ложки

для суфле:

- яйцо 1 шт.
- горчица неострая 1ч. ложка
- майонез 1 ст. ложка

■ Помидоры нарежьте ломтиками. Сардины отделите от масла.

■ Ломтики хлеба натрите чесноком, смажьте маргарином.

■ Уложите ломтики помидоров на хлеб, сверху разложите сардины.

■ Для суфле отделите яичный белок от желтка. Взбейте белок до устойчивой пены. Желток разотрите, добавьте майонез и горчицу. Соедините с белком.

■ Нанесите смесь на сардины. Уложите бутерброды на противень, выложенный пергаментом. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки (5–7 минут). Сразу же подавайте к столу.

• Время приготовления 20 минут •

ГОРЯЧАЯ СЕЛЬДЬ С ГРЕНКАМИ

на 6 порций

- батон 1 шт.
- масло сливочное 2 ст. ложки
- филе слабосоленой сельди 3 шт.
- горчица 1 ст. ложка
- желтки вареных яиц 4 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки

■ Филе сельди нарежьте ломтиками.

■ Желтки разотрите с горчицей, постепенно добавляя растительное масло.

■ Нарежьте батон ломтиками и обжарьте на сливочном масле.

■ Смажьте ломтики хлеба смесью из горчицы и желтков.

■ Выложите на хлеб ломтики сельди и запекайте бутерброды в духовке 5 минут.

■ Подайте горячими.

• Время приготовления 20 минут •

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД «АССОРТИ»

на 1 порцию

- хлеб пшеничный 2 ломтика
- колбаса 1 ломтик
- сыр твердый 1 ломтик
- яйцо вареное 1 шт.
- масло сливочное 1 ст. ложка
- майонез 1 ст. ложка
- зеленый горошек консервированный 1ч. ложка
- зелень рубленая 1ч. ложка

■ Ломтики хлеба обжарьте на масле.

■ Колбасу нарежьте кубиками, сыр натрите, яйцо мелко порубите. Подготовленные продукты перемешайте с горошком, майонезом и зеленью.

■ Полученную массу уложите на хлеб и запекайте при 220–240 °C 2–3 минуты до образования румяной корочки.

• Время приготовления 15 минут •

на 2—3 порции

- хлеб пшеничный 1 шт.
- филе соленого или копченого лосося 200 г
- масло сливочное 50 г

для зеленого масла:

- масло сливочное 70 г
- зелень рубленая (укроп, петрушка, кинза, базилик) 2–3 ст. ложки
- сок лимонный 1 ч. ложка

СЭНДВИЧ С РЫБОЙ

- С хлеба срежьте корку, затем отрежьте вдоль него 3 ломтика толщиной 0,5 см.
- Филе лосося нарежьте тонкими широкими ломтиками.
- Для зеленого масла взбейте сливочное масло с зеленью, солью и лимонным соком.
- Один ломтик хлеба смажьте тонким слоем сливочного масла, уложите на него филе лосося. Второй ломтик хлеба также смажьте сливочным маслом, накройте рыбу (маслом вниз), слегка прижмите, сверху смажьте зеленым маслом и накройте оставшимся ломтиком хлеба. Обровняйте края и выдержите на холоде не менее 30 минут.
- Перед подачей разрежьте заготовку на отдельные сэндвичи шириной 4–5 см и уложите их на тарелки.

• Время приготовления 45 минут •

ПОЛОСАТЫЙ БУТЕРБРОД С СЫРОМ И КОЛБАСОЙ

на 4 порции

- хлеб пшеничный или ржаной 5 больших ломтиков
- колбаса вареная 200 г
- сыр твердый 200 г
- масло сливочное 150 г
- томатная паста 1 ст. ложка
- перец красный молотый по вкусу
- зелень укропа или петрушки 4 веточки

- С хлеба срежьте корочку. Масло взбейте с томатной пастой и перцем. Колбасу и сыр нарежьте тонкими ломтиками.
- Ломтик хлеба смажьте частью взбитого масла, покройте ломтиками колбасы. Второй ломтик хлеба также смажьте маслом, уложите на колбасу (маслом вниз), слегка прижмите, сверху вновь смажьте маслом и покройте ломтиками сыра. Повторите операцию так, чтобы в результате получилось по 2 слоя колбасы и сыра.
- Положите бутерброд под легкий пресс и выдержите в холодильнике.
- Перед подачей нарежьте бутерброд поперек ломтиками толщиной 1 см и оформите зеленью.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

на 6 порций

- батон 18 ломтиков
  или хлеб пшеничный 12 ломтиков
  или хлеб ржаной 6 ломтиков
- ветчина или окорок 6 ломтиков
- сыр 6 ломтиков
- творог 6 ст. ложек
- масло сливочное 50 г
- огурцы 12 кружочков
- помидоры 12 кружочков
- паштет готовый 3 ст. ложки

■ С хлеба срежьте корки, нарежьте хлеб ломтиками толщиной 0,5 см. Ломтики хлеба смажьте тонким слоем масла.

■ Сложите башню в следующей последовательности: первый ломтик хлеба – с паштетом и огурцом, второй – с ломтиком помидора, третий – с листьями салата, четвертый – с творогом, пятый – с окороком.

■ Из ломтика сыра выемкой для печенья вырежьте какую-нибудь фигурку и уложите ее на шестой ломтик хлеба. Башню скрепите шпажкой для бутербродов.

Я бы вырезал из сыра Биг Бэн!

БАШНЯ ИЗ СЭНДВИЧЕЙ

• Время приготовления 30 минут •

на 10 порций

- батон 1 шт.
- филе семги соленое 100 г
- килька маринованная 4–6 шт.
- сыр твердый 100 г
- творог 4 ст. ложки
- сметана 1 ст. ложка
- лук репчатый белый 1 головка
- лук репчатый фиолетовый 1 головка
- листья зеленого салата 8 шт.
- сок лимонный 1 ст. ложка
- соль, перец черный молотый по вкусу
- зелень укропа

БУТЕРБРОД-РУЛЕТ С СЕМГОЙ

■ Батон, срезав корку, нарежьте вдоль тонкими широкими пластами и прокатайте скалкой.

■ Для рыбной пасты нарезанное филе кильки смешайте с творогом, лимонным соком и сметаной, посолите, поперчите.

■ Пласт хлеба положите на пленку и покройте тонкими ломтиками семги и сыра. Сверху уложите приготовленную рыбную пасту, ½ нормы нарезанных соломкой листьев салата и рубленый белый лук. Сверните бутерброд плотным рулетиком, оберните пленкой и охлаждайте 3 часа.

■ Перед подачей снимите пленку, нарежьте рулет ломтиками толщиной 3 см и выложите на тарелку, покрытую нарезанными соломкой красным луком и оставшимися листьями салата. Посыпьте рубленой зеленью.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

на 6 порций

- скумбрия копченая 2 шт.
- пласт хлеба ржаного круглого без корок, продольно отрезанный от целой буханки 1 шт.
- масло сливочное 6 ст. ложек
- свекла вареная 1 шт.
- огурцы маринованные 2 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- зелень укропа

■ Разделайте рыбу на филе без кожи и костей, нарежьте ее тонкими ломтиками.

■ Пласт хлеба смажьте сливочным маслом, выложите на него ломтики копченой рыбы.

■ Очищенные от кожицы огурцы и свеклу нарежьте соломкой.

■ Перемешайте свеклу с огурцами и выложите сверху на кусочки рыбы.

■ Оформите мелко рубленным яйцом и зеленью укропа.

• Время приготовления 30 минут •

БУТЕРБРОД-РУЛЕТ С МЯСОМ И СЫРОМ

на 10 порций

- батон 1 шт.
- мясо копченое 100 г
- колбаса полукопченая 100 г
- сыр твердый 100 г
- перец сладкий зеленый 2 шт.
- помидоры 2 шт.
- яйца вареные 3 шт.
- масло сливочное 150 г
- горчица готовая 1 ч. ложка
- хрен тертый 1 ст. ложка
- соль по вкусу

■ У батона отрежьте концы, извлеките мякиш. Копчености, сыр, яйца, перец и помидоры мелко нарежьте.

■ Масло разотрите с хреном и горчицей, соедините с нарезанными продуктами, посолите. По желанию добавьте мякиш батона, нарезанный кубиками. Наполните батон полученной смесью и хорошо охладите.

■ Перед подачей нарежьте ломтиками.

• Время приготовления 20 минут плюс охлаждение •